

عنوان مقاله:

فعالیت ضدقارچی کلالة زعفران (*Crocus sativus* L.) علیه گونه های مختلف *Aspergillus* و تولید زهرابه در محیط آزمایشگاهی

محل انتشار:

مجله تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران، دوره 34، شماره 1 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

سیدجواد صناعی - مربی، گروه گیاه پزشکی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

سید اسماعیل رضوی - استادیار، گروه گیاه پزشکی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

خلاصه مقاله:

با توجه به اهمیت گونه های مختلف *Aspergillus* از نظر فساد مواد غذایی و تولید زهرابه، در این تحقیق اثرات ضدقارچی زعفران (*Crocus sativus* L.) علیه *Aspergillus flavus*، *Aspergillus niger* و *Aspergillus parasiticus* و تولید زهرابه در شرایط آزمایشگاه بررسی شد. بدین منظور، مقدار ۵، ۱۰ و ۱۵ میلی گرم زعفران پودر شده به ازای هر میلی لیتر محیط کشت (Yeast Extract Sucrose) (YES) اضافه گردید و رشد میسیلیومی قارچ ها ۵، ۱۰، ۱۵، ۲۰، ۲۵ و ۳۰ روز پس از تلقیح اندازه گیری شد. سنجش پیکروکروسین، سافرانال و کروسین زعفران به روش رنگ سنجی انجام گردید. میزان آفلاتوکسین (AFB₁) (B₁) نیز در روز سی ام به روش کروماتوگرافی لایه نازک اندازه گیری گردید. مقادیر کروسین، پیکروکروسین و سافرانال در عصاره های تهیه شده از زعفران مورد بررسی به ترتیب ۲۵±۰.۲۳۱، ۸۵±۰.۱۷۱ و ۲۵±۰.۳۴۸ میلی گرم/گرم وزن خشک محاسبه شد. به طوری که با اضافه شدن زعفران به میزان ۱۰ میلی گرم/میلی لیتر به محیط کشت YES، رشد میسیلیومی گونه های مختلف *Aspergillus* نسبت به شاهد (فاقد زعفران) ۲۹ تا ۳۲ درصد کاهش می یافت. همچنین با اضافه کردن زعفران به محیط کشت YES، تولید زهرابه AFB₁ از ۵ میکروگرم/ میلی لیتر به سطح غیرقابل ردیابی کاهش داشت. تاثیر زعفران بر کاهش رشد میسیلیومی و کاهش تولید AFB₁ بین گونه های مختلف *Aspergillus* فاقد اختلاف معنی دار بود. این نتایج استفاده از زعفران را در صنایع داروسازی و به عنوان افزودنی های مواد غذایی برای جلوگیری از رشد گونه های *Aspergillus* و تولید زهرابه پیشنهاد می کند.

کلمات کلیدی:

آفلاتوکسین، بازدارندگی، زعفران (*Aspergillus*), (*Crocus sativus* L.)

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1281209>

